

## Huevo de Trucha Salmonada

La huevo de trucha Salmonada es un producto de excelencia por sus reconocidas cualidades nutritivas, proteína de alta calidad y digestibilidad y gran riqueza de omega 3.

**Descripción** La huevo de Trucha Salmonada proviene de peces sanos crecidos en aguas cristalinas de manantial de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca.

**Datos generales** Especie: *Oncorhynchus mykiss* Nombre común: Trucha Salmonada

**Origen y Genética** Ovas certificadas sanitariamente, selección a solo hembra, piel plateada, forma alargada con máximo de 15% de víscera.

**Crianza** Agua de manantial blanda entre 14 y 16 C producto de la filtración natural en suelos arenosos de origen volcánico en los bosques de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, libre de cualquier contaminante agroindustrial o humano con análisis cada 6 meses.

Densidades no mayores a 25 kg/m<sup>3</sup>.

Reconocimiento de SENASICA en buenas prácticas de crianza 5to año consecutivo.



**Apariencia** Ovas de color salmón intenso de consistencia uniforme firme de 3 a 5 mm de diámetro. El salmonado se obtiene sistémico durante la crianza.

**Características organolépticas** Textura consistente y firme, un aroma muy suave y agradable, sabor natural, fresco, combinable de mayor intensidad que la carne.

**Sacrificio** Purgado previo de 48 horas. Sacrificio acorde a las buenas prácticas para evitar el sufrimiento animal, con golpe de frío, evitando estrés e iniciando cadena de frío.

**Seguridad sanitaria y trazabilidad** Cadena de frío desde el sacrificio sin sufrimiento animal por golpe de frío. Procesado inmediatamente y, en su caso, frescongelado.

Por ser un producto criado desde el desove, trazabilidad completa.



## Presentaciones

**Caviar de Trucha:** Finas huevas de trucha fresca (solo temporada octubre-abril) en bolsas de 500 gr (sujeto a disponibilidad) y congeladas en bolsas de 500 gr.

## Empaque primario

**Producto fresco:** bolsa plástica con ice gel congeladas para preservación en caja térmica en caso de que sea enviado por paquetería.

**Producto congelado:** bolsa grado alimenticio, congelado.

## Temperatura de conservación:

**Producto fresco:** Se debe conservar a 0 C +- 2 C

**Producto congelado:** Preferentemente a menos de -8C, idealmente -18C. Una vez descongelado no volver a congelar.

## Vida de anaquel:

**Fresco:** Se consumir dentro de 6 siguientes días tras su sacrificio. (Análisis Silliker).

**Congelado:** Se consumir dentro de 312 días tras la fecha de empaque. (Análisis Silliker).

## Analítico:

**Residuos de Antibióticos:** No se detectan residuos

**Residuos de metales pesados:** libre de cualquier residuo traza de mercurio, aluminio, arsénico, berilio, cadmio, cobre, cromo, manganeso, níquel, plomo ni zinc.

**Residuos de pesticidas:** libre de cualquier residuo traza de más de 300 pesticidas comerciales.

**Contacto** Biol. Citlali Gómez Lepe

[neminatura@hotmail.com](mailto:neminatura@hotmail.com)

715 104 13 65